

Es untuk penanganan dan pengolahan ikan





© BSN 2015

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun serta dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar Isi

Daftar Isi.....	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku.....	1
5 Persyaratan kualitas es.....	1
6 Pengambilan contoh	2
7 Pengujian	2
8 Persyaratan peralatan.....	2
9 Teknik pembuatan dan penanganan es.....	2
10 Penyimpanan	2
Lampiran A.....	3
Lampiran B.....	4
Tabel A.1 - organoleptik es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan	3
Tabel A.2 - organoleptik es curai untuk penanganan dan pengolahan ikan	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan terhadap es yang akan digunakan untuk penanganan dan pengolahan ikan, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari:

SNI 01-4872.1-2006, *Es Untuk Penanganan Ikan. Bagian 1: Spesifikasi*

SNI 01-4872.2-2006, *Es Untuk Penanganan Ikan. Bagian 2: Persyaratan bahan baku*

SNI 01-4872.3-2006, *Es Untuk Penanganan Ikan. Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*

Bagian yang berubah dari SNI ini adalah persyaratan kualitas es dan lembar penilaian organoleptik es. Dalam revisi SNI ini tidak lagi terbagi dalam tiga bagian tetapi dirubah hanya menjadi satu bagian yang membahas tentang syarat bahan baku, persyaratan kualitas air, pengambilan contoh, pengujian dan penyimpanan.

Standar ini disusun oleh Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 21 Oktober 2014 di Jakarta dihadiri oleh anggota Komite Teknis 65-05: Produk Perikanan sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan SNI ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah :

1. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan RI No. PER.01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan.
2. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 15 Januari 2015 sampai dengan 16 Maret 2015 dengan hasil akhir RASNI.

Es untuk penanganan dan pengolahan ikan

1 Ruang lingkup

Standar ini berlaku untuk es dalam bentuk balok dan curai yang digunakan untuk penanganan dan pengolahan ikan terintegrasi industri dan tidak berlaku untuk es yang digunakan untuk tujuan lain dan es yang dibuat dari air laut

2 Acuan normatif

Acuan ini merupakan dokumen yang digunakan dari standar ini. Untuk acuan bertanggal, edisi yang berlaku sesuai yang tertulis. Sedangkan untuk acuan yang tidak bertanggal berlaku edisi yang terakhir (termasuk amandemen).

SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

SNI 2346:2011, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori pada produk perikanan*.

3 Istilah dan definisi

Untuk tujuan penggunaan dalam dokumen ini, istilah dan definisi berikut ini digunakan.

3.1 es balok

es yang berasal dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum dibekukan dalam bentuk balok

3.2 es curai

es yang berasal dari air yang memenuhi persyaratan kualitas air minum yang dibekukan dalam bentuk keping (*flake ice*), tabung (*tube ice*), kubus (*cube ice*) dan pelat (*plate ice*).

4 Syarat bahan baku

Bahan baku es untuk penanganan dan pengolahan ikan sesuai persyaratan kualitas air minum sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 492/MENKES/PER IV/2010.

5 Persyaratan kualitas es

Kualitas es yang digunakan dalam proses penanganan dan pengolahan ikan harus memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai Peraturan Menteri Kesehatan

Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 dan persyaratan organoleptik es untuk penanganan dan pengolahan ikan (Lampiran A dan Lampiran B) dengan nilai minimal 7.

6 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 19-0428-1998 Petunjuk pengambilan contoh padatan.

7 Pengujian

7.1 Organoleptik

Organoleptik sesuai SNI 2346:2011. Penilaian organoleptik sesuai Lampiran A dan Lampiran B. Cara penghitungan dilakukan setiap parameter.

8 Persyaratan peralatan

Semua peralatan dan perlengkapan yang digunakan dalam pengolahan dan penanganan es untuk penanganan ikan mempunyai permukaan yang halus dan rata, tidak mengelupas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran jasad renik, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

9 Teknik pembuatan dan penanganan es

Pada prinsipnya es dibuat dengan cara menurunkan suhu air sampai mencapai suhu di bawah titik beku air dalam kondisi saniter dan higienis.

10 Penyimpanan

Penyimpanan es untuk penanganan ikan dilakukan dalam ruangan penyimpanan dengan suhu ruangan maksimum -5 °C dan saniter.

Lampiran A
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan

Tabel A.1 - organoleptik es balok untuk penanganan dan pengolahan ikan

Nama panelis : Tanggal :
.....

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Bening menyeluruh, tidak terdapat rongga, bersih, tidak berbau	9					
Sedikit warna putih susu di bagian tengah, sedikit rongga, bersih, tidak berbau	7					
Warna putih susu, banyak rongga, agak kotor, tidak berbau	5					
Warna putih susu, banyak rongga, kotor, berbau	3					
Warna putih susu, sangat banyak rongga, sangat kotor, berbau	1					

Lampiran B
(normatif)

Lembar penilaian organoleptik es curai untuk penanganan dan pengolahan ikan

Tabel A.2 - organoleptik es curai untuk penanganan dan pengolahan ikan

Nama panelis : Tanggal :

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian
- Berilah tanda ✓ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
Bening, bersih, tidak berbau	9					
Bening, sedikit kotor, tidak berbau	7					
Warna putih susu, agak kotor, berbau	5					
Warna putih susu, kotor, berbau	3					
Warna putih susu, sangat kotor, berbau	1					